

หัวข้อวิจัย	การศึกษาศักยภาพของตำรับอาหารไทยเพื่อพัฒนาเป็นรายการอาหารสำหรับ สอนนักท่องเที่ยว
ผู้ดำเนินการวิจัย	ดร.อรอนงค์ ทองมี ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ
ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.ชำนาญ รอดเหตุภัย
หน่วยงาน	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2561

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาตำรับอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว และ 2) เพื่อศึกษาศักยภาพตำรับอาหารไทยที่สามารถพัฒนาเป็นรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว โดยผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา บทความ และจากแบบสอบถามนักท่องเที่ยว การสังเกต การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญชาวไทย ผู้รู้ และผู้เกี่ยวข้อง/ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน การศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยว การสนทนากลุ่มและการประชุมเชิงปฏิบัติการ นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชิงพรรณนา เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม (Survey guide) และแบบสัมภาษณ์ (Interview) กับกลุ่มผู้รู้ 6 คน กลุ่มผู้ปฏิบัติ และกลุ่มทั่วไป (ประชาชนและนักท่องเที่ยว) จำนวน 80 คน ใช้การสังเกต (Observation) แบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ดำเนินการการสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) 6 คน และการประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) 6 คน

ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุระหว่าง 35-44 ปี เป็นนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน (China) มีจำนวนมากที่สุด นักท่องเที่ยวเดินทางมาประเทศไทย 1 ครั้ง และพำนักในเมืองไทย 1 วัน ถึง 1 สัปดาห์ ข้อมูลการรับรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทย และเครื่องดื่มพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ด้านความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ขนมไทย และเครื่องดื่มในภาพรวมอยู่ในระดับมาก และพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ว่าเอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ รสชาติกลมกล่อม และเครื่องดื่มของไทยที่ได้รับความนิยม คือ น้ำมะพร้าว อาหารไทยประเภทแกง ได้แก่ แกงเขียวหวาน ประเภทต้ม ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ประเภทผัด ได้แก่ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ประเภททอด ได้แก่ เปาะเปี๊ยะทอด ประเภทยำ ได้แก่ ส้มตำไทย ประเภทอาหารจานเดียว ได้แก่ ผัดไทย ประเภทรับประทานเล่น/ออร์เดิร์ฟ ได้แก่ กล้วย่าง ประเภทอาหารหวานไทย ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง

ด้านการศึกษาศักยภาพตำรับอาหารไทยที่สามารถพัฒนาเป็นรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว พบว่า อาหารไทยมีศักยภาพในด้านต่าง ๆ ประกอบด้วย คุณค่าทางภูมิปัญญาและ

วัฒนธรรม คุณค่าสรรพคุณทางยาของผักและสมุนไพร คุณค่าทางโภชนาการ **อาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ** รสชาติของอาหารไทยอาหารแต่ละอย่างมีรสเฉพาะตัว รูปแบบการจัดการอาหารซึ่งอาหารของแต่ละชุมชนมีความแตกต่างกัน การจัดเสิร์ฟโดยเฉพาะอาหารจากในวังที่มีการคิดสร้างสรรค์อาหารให้เลิศรส วิจิตรบรรจง กลิ่นของอาหารไทยมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากเครื่องเทศ

ส่วนการจัดรายการอาหารไทยเพื่อสอนนักท่องเที่ยว การจัดการอาหารให้ผู้เรียนเป็นวิธีการที่สำคัญมาก เป็นหัวใจของการนำเสนออาหารไทยสู่นักท่องเที่ยว ทางด้านความต้องการของนักท่องเที่ยว เมื่อพิจารณากลุ่มนักท่องเที่ยวจากภูมิลาเนาที่แตกต่างกันซึ่งมีความสนใจอาหารไทยแตกต่างกัน ฉะนั้นความต้องการที่จะเรียนรู้อาหารไทยจึงแตกต่างกัน ด้วยเหตุนี้ผู้สอนจึงควรพิจารณารายการอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยว ทางด้านความกลมกลืนของรายการอาหารนั้นพบว่า อาหารไทยเมื่อปรุงประกอบขึ้นจะต้องรับประทานร่วมกันได้ รวมถึงจะต้องสอนให้รับประทานเป็นด้วย ตัวอย่างของเครื่องแนมอาหารประเภทแกงเผ็ด ได้แก่ ปลาแห้ง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น ส่วนตัวอย่างรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว จากผลการสำรวจรายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่ารายการอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ที่ได้รับความนิยมและเป็นตัวอย่างของการจัดรายการอาหารสำหรับสอนนักท่องเที่ยว มีดังนี้

- กลุ่มที่ 1 แกงเขียวหวาน ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ ไก่ทอดกระเทียม/ไก่ทอดเกลือ ทับติมกรอบ
- กลุ่มที่ 2 ต้มยำกุ้ง ผัดฉ่าทะเล ข้าวผัดหมูใส่ไข่ บัลลอยเผือก
- กลุ่มที่ 3 ฉู่ฉี่กุ้ง แกงจืดผักกวม ทอดมันปลา ยำเนื้อย่าง สาकुเปียกลำไย
- กลุ่มที่ 4 ผัดไทย ไก่ย่าง เปาะเปี๊ยะทอด ข้าวเหนียวมะม่วง
- กลุ่มที่ 5 ข้าวผัดสับปะรด ต้มข่าไก่ ยำทะเล ส้มชยาฟักทอง

การส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารไทย ความนิยมอาหารไทยในปัจจุบันพบว่ามีมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง แนวทางปฏิบัติสำหรับหน่วยงานภาครัฐคือ การสร้างและการควบคุมมาตรฐานการจัดการเรียนการสอน เช่น การจัดการอบรมผู้สอน การจัดให้มีการศึกษาดูงาน และการสร้างเกณฑ์มาตรฐานการสอน

การสอนอาหารไทยนักท่องเที่ยว กิจกรรมการเรียนการสอนควรมีการแนะนำรายการอาหารไทยที่ละรายการ ประวัติของอาหาร ที่มา โอกาสที่รับประทาน เกร็ดความรู้ แนะนำวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน โดยเริ่มการเตรียมวัตถุดิบไปพร้อมกัน ระหว่างการจัดกิจกรรม ผู้สอนควรอธิบายเทคนิคการทำและอธิบายสิ่งสำคัญ รวมถึงเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชนิด

Research Title	The Study of the Potential of Thai Food Recipes to be Developed as Food Menus to Teach Tourists
Researcher	Miss Onanong Thongmee Miss Sorat Wisutthipaet Assist. Prof. Dr. Teeranuch Chysirichote
Researcher Consultants	Assoc. Prof. Chamnan Rodhaedphai Ph.D,
Organization	School of Culinary Arts Suan Dusit University
Year	2018

The objectives of this research are 1) to study the favorite Thai food recipes for tourists and 2) to study the potential of Thai food recipes to be developed as food menus to teach tourists. The authors collected information from textbooks, articles and tourist questionnaires, interviews with Thai food experts, involved persons from public and private sectors, studied tourists' needs, focus groups and workshops. After that, using descriptive analysis for answering the objectives. Tools of this research were survey guides and interviews with 6 experts, practitioner groups and general (people and tourists) by using participant observation, non-participant observation, focus group discussions with 6 people and workshops with 6 people.

The research results found that most foreign tourists are male between 35 - 44 years old. The highest number of tourists is from China. Tourists came to Thailand and stayed for 1 - 7 days. The perception of information about Thai food, Thai desserts and beverages found that respondents were knowledgeable about Thai food, Thai desserts and beverages in overall with high levels and the respondents were aware that the identity of Thai food was mellow taste. The favorite beverage was coconut water, favorite curry was Green Curry, favorite soup was Tom Yum Goong, favorite stir-fry was Cashew Nut Stir-fry, favorite fry was Spring Roll. Favorite salad was Papaya Salad, favorite a la carte was Pad Thai, favorite appetizer/dessert was Mango and Sweet Sticky Rice.

The study of the potential of Thai food recipes to be developed as food menus to teach tourists found that Thai food has potential in various aspects,

including the value of wisdom and culture, medicinal properties of vegetables and herbs, nutritive value. Thai food is food for health. The taste of each Thai food has its own flavor. Also, each community have their own different management style. Especially, serving food in the palace, where the culinary creations are elaborately flavored and the aroma of Thai food is unique from the spices.

Thai food menus for teaching tourists found that the management of Thai food menus list is very important. It can be vital presenter for Thai food to tourists in the needs of tourists. When considering different types of tourists from different regions, the interest of Thai food is different as well. For this reason, the instructor should consider food menus which suit the needs of the tourists. The harmony of Thai food menus found that when cooked, all menus must be able to eat together and instructor must teach them how to eat as well. The example of side dish for spicy curry namely; dried fish, salted beef, salted fish, etc. In addition, the survey result of popular Thai food from foreign tourists found that there are various types of Thai dishes that are popular. The examples of a food program for teaching tourists are as follows;

- 1st Menu: Green curry, Chicken Fried with Garlic/fried Chicken with Salted, Cashew nut stir-fry, Tab Tim Krob (Water chestnuts in coconut milk)
- 2nd Menu: Tom Yum Goong, Stir-fried spicy seafood, Fried rice with pork, Taro balls in coconut milk
- 3rd Menu: Curry-fried shrimps, Clear soup with vegetables, Fired fish-Paste Cake, Grill beef salad, Saku Peak with Longan
- 4th Menu: Pad Thai, Grill chicken, Spring roll, Mango and Sweet sticky rice
- 5th Menu: Pineapple fried rice, Tom Kha Gai (Thai chicken coconut soup), Spicy Seafood Salad, Egg Custard in Pumpkin

Encouraging tourists to learn Thai food. The popularity of Thai food today is constantly increasing. The guideline for government sectors is to create and control teaching and learning standards, such as instructor training, visiting study and establishment of teaching standards.

Teaching Thai food for tourists. Teaching activities should include lists of Thai dishes as well as its history, chance to eat, eating tips, introduce raw material and substitute raw material and then prepare the material together. During the event, the instructor should explain the technique and tell the students what is important for cooking Thai food including the identity of each type of food.